

# MENU VRIJDAG



**14 & 21 OKTOBER**

Vitello tonato

Knolseldersoep met rode linzen

Duif "Clamart"/cocotte aardappelen

Appeltaart van de zusters Tatin/calvados

*Suggestie : Zeewolf/spinazie/kerstomaat*

**28 OKTOBER & 18 NOVEMBER**

Pompensoep

Pladijsfilet/peertjes/broccolicoulis

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinois gratin

Tiramisu

*Suggestie: Rogvleugel à la nage*

**25 NOVEMBER & 2 DECEMBER**

Mousse van damhert

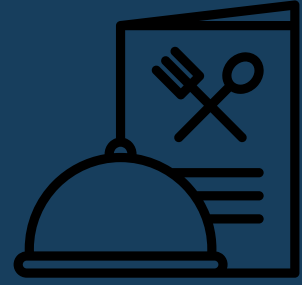
Jagerscappuccino

Fazant op Brabantse wijze/dauphine aardappelen

Jubileumkersen

*Suggestie : Zeeduivel met pastinaak/gevogeltejus*

*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU VRIJDAG



## 9 DECEMBER & 13 JANUARI

Wildpaté/chutney

Heldere bouillon “ Célestine “

Hazenrug harlekijn/appel met veenbessen/witlof/dauphine  
aardappelen

Assortiment kazen

*Suggestie : Grietfilet/peertjes/broccolicoulis*

## 20 JANUARI & 3 FEBRUARI

Andijvieflluweelsoep/gerookte paling

Hondshaai in 't groen

Hertekalffilet/grand-veneursaus/wintergroenten/kroketjes

Geflambeerde mandarijn

*Suggestie : Zeewolf/preiroom/groentetagliatelle*

## 10 & 17 FEBRUARI

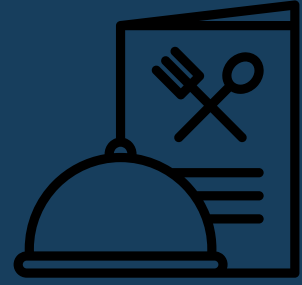
Garnalenroomsoep

Sint-Jakobsvruchten/witte pens

Kalfsribstuk/savooipuree/portsaus

Weense flensjes

*Suggestie : Gegrilde grietfilet “ dijonaise “/groentepuree*



# MENU VRIJDAG



## 3 & 10 MAART

A la minute gemarineerde zalm

Agnes Sorelfuweelsoep

Lamskroon/marktverse groenten/ "gratin dauphinois"

Savoyard

*Suggestie : Gebakken rode poon/schelpdieren/spelt/krokante groenten/  
gekruide jus*

## 17 & 24 MAART

Terrine van ganzenlever

Preiroomsoep/postelein

Tussenribstuk/hofmeesterboter of Béarnaise/trostomaat/champignons

Geflambeerde ananas

*Suggestie : Zeewolf/spinazie*

## 31 MAART

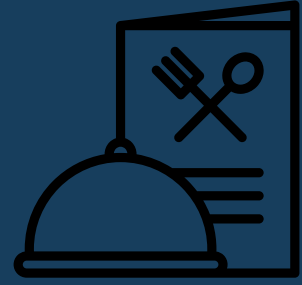
Heldere lamsbouillon

Lintpasta van schorseneren/gegrilde inktvis

Rog/kalfsjus/kappertjes/amandelen/natuuraardappelen

Mokkasabayon

*Suggestie : Varkenskroontje/primeurgroenten*



# MENU VRIJDAG



## 21 & 28 APRIL

Heldere gevogeltebouillon

Zalm/asperge/mousselinesaus

Dubbel tussenribstuk/3 groentengarnituren naar keuze/  
aardappelbereiding/rode wijnsaus

Flensjes "Suzette"

## 5 MEI

Brunoisesoep

Mosselen/shiso/gember/limoen/curry

Suprême van Mechelse koekoek/pepersaus/fris slaatje/pont-neuf  
aardappelen

Kloosterflensjes

*Suggestie : gepocheerde zeebaarsfilet/groentejulienne/saffraansaus*

## 12 & 26 MEI

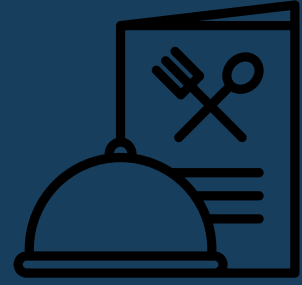
Huis gesneden Serranoham met meloen

Tomatensoep " Bloody Mary "

Zeetong op Normandische wijze

Aardbeien " Stella Maris "

*Suggestie : Asperges op Vlaamse wijze , natuuraardappelen*



# MENU VRIJDAG



**2 & 9 JUNI**

Gazpacho

Asperges op Vlaamse wijze

Op lage temperatuur gegaarde varkenswangen/bruine

Leffe/fondantaardappelen

Citroenmousse

*Suggestie : Gebakken zalmsuprême/asperges/  
mousselinesaus/natuuraardappelen*

*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**